Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 6. Warszawa, 3 marca 1928 roku. № 10.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. T. CHRZĄSZCZ.

„Przewodnik Młodego Piwowara."

TADEUSZ LAMPE. Przewodnik Młodego Piwowara. Str. 241. Forma 16-ka. Nakładem Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej, Warszawa 1928.

(Dokończenie).

Dalej 2 wiersze od dołu pisze Autor: „pękawka, czyli okres, w którym zaczynają ukazywać się czubki korzonka".

Ziarno, napęczniałe przez odpowiednie namoczenie, rozpoczyna dalej już wyraźne kiełkowanie. Od dołu ziarna wychyla się hełm korzonkowy, jako biała narość zwana „oczkiem". Hełm ten zostaje rychło rozdarty i wychylają się z niego 5—7 korzonków, białych niteczek, uzbrojonych na końcach jasno-żółtemi czapeczkami. Proces ten zwiemy „oczkowaniem". Przyjęcie tutaj terminu pękawka, jak widzimy, nie ma odpowiedniego uzasadnienia.

Na str. 41 zapytuje Autor: „Co nazywamy w grzędach huzarami? — kotami?" Odpowiada: „Huzarami nazywamy ziarna jęczmienia, w których kiełek przerósł długość ziarna i jest widoczny na zewnątrz". I dalej wiersz 8-my od dołu zapytuje: Z którego końca wyrastają korzonki? — kiełki?

Kiełkowanie jest procesem, podczas którego następuje ogólny rozwój zarodka roślinnego. Zmiany botaniczne wyrażają się najsampierw wspomnianym procesem oczkowania, w następstwie którego ukazują się korzonki, zatem „kiełki korzonkowe". W przeciwnym kierunku do kiełka korzonkowego, sunie do góry „kiełek listkowy", czyli piórko. Skoro kiełek listkowy wychyli się na zewnątrz ziarna, nazywamy go w technice „huzarem". Huzar może się pokazać niedorósłszy długości ziarna u zbóż (także u jęczmienia) nieoplewionych, oraz w wypadkach uszkodzenia plewy od strony zarodka przy zbożach oplewionych. Kiełek listkowy przebija wówczas łupę ziarna i wychyla się z jego boku, jako huzar, choć długości ziarna nie doszedł.

Jeżeli ziarna zachwycą się korzonkami, względnie korzonkami i huzarami, przez wzajemne splecenie, to stadjum takie nazywamy „przerastaniem słodu w kłęby" lub krótko „kłęby". Użycie na to stadjum określenia „koty" nie uważam za ładne ani celowe. W gorzelnictwie mamy jeszcze określenie „słód pilśniowy" na oznaczenie słodu silnie zrośniętego.

Na str. 43 i dalszych nazywa Autor słód dojrzały „słodem zielonym" i powiada: „Jęczmień wykiełkowany, słodowanie którego jest ukończone, nazywamy słodem zielonym".

Jeżeli słodowanie zboża jest już ukończone, to jedynie odpowiedniem określeniem takiego stadjum jest jego dojrzałość, zatem będziemy mieli „słód dojrzały". Terminy „słód zielony" lub „słód świeży" są przeciwstawieniem pojęcia słodu suchego lub starego, natomiast zupełnie nie określają stadjum w jakiem ten słód się najduje. „Słód dojrzały" jest określeniem, które każdemu wskazuje, że jego proces rozwojowy jest ukończony, a dalsze słodowanie zbyteczne, że można i trzeba przystąpić do jego suszenia względnie innych procesów technicznych. Natomiast uważam za słuszne, wprowadzenie określenia „słód dojrzały świeży lub słód dojrzały zielony", jako przeciwstawienie „słodu suszonego świeżego lub starego".

Na str. 44 określa Autor stadjum dojrzałości słodu i powiada: „jeżeli zawartość ziarna łatwo rozciera się między palcami, przyczem nie wyczuwa się ani krupkowatości, ani też nadmiaru wilgoci, to takie ziarno uważa się za dobrze wysłodowane i nazywa go „ziarnem o dobrem rozłączeniu".

Najpierw chciałbym zaznaczyć, że woda w świeżym słodzie może wahać się od 40% do zwyż 60%, lecz nawet tak znacznej różnicy nie jesteśmy w stanie stwierdzić przy rozcieraniu bielma w palcach. Bielmo, wyciśnięte z ziarna, zwija się w większą lub mniejszą kluskę, albo też rozciera się na pulchną mąkę. To ostatnie stadjum charakteryzuje dobry słód dojrzały, a powstaje ono pod działaniem enzymów cytazy i przedewszystkiem diastazy. Rozłączenia niema tu żadnego, jakto mówiliśmy wyżej, zatem i nazywanie

tego stadjum „rozłączeniem" nie ma podstawy. Natomiast można go nazwać, „rozpuszczeniem" skrobi, gdyż istotnie skrobia nabiera własności łatwiej rozpuszczalnej, albo też „spyłkowanie", co stwierdzamy przy rozcieraniu bielma dojrzałego słodu.

Na str. 46 dzieli Autor słodownie na: a) ręczne na klepisku i b) mechaniczne w skrzyniach, bębnach i systemu Kropfa.

Terminy tego podziału są niewłaściwe, gdyż słodownie należy dzielić według miejsca, gdzie słodowanie zostaje wykonane, a stosownie do tego mamy słodownie: 1) posadzkowe, 2) skrzyniowe, 3) jedno lub dwu półkowe i 4) bębnowe. Następnie słodowanie można wykonywać pracą ręczną albo maszynowo (mechanicznie), wreszcie możemy te czynności kombinować, zatem pracę ręczną częściowo zmechanizować. System Kropfa nie charakteryzuje się specjalnemi aparatami i maszynami, a tylko sposobem pracy.

Na str. 51 czytamy, że najczęściej używaną jest „suszarnia dwusiatkowa".

Dzielenie suszarni na jedno lub dwu - siatkowe uważam za niewłaściwe, gdyż termin ten nie oddaje rzeczy należycie. Suszarnie są o jednym, dwuch, a nawet trzech poziomach, względnie piętrach. Na każdym poziomie mamy dno suszarni z siatki lub płyty z blachy dziurkowanej. Z tego wynika, że nazywanie suszarń siatkowemi jest nieodpowiednie, a lepszem jest przyjęcie terminu „suszarni jedno, dwu lub trójpiętrowej".

Dalej czytamy na str. 52, że do regulowania przepływu powietrza służy t. zw. „parasol". Regulator zamykający wypływ kominowy nazywany, „dzwonem", a samo urządzenie „zamknięciem dzwonowem".

Na tejże stronicy 8 wiersz od góry powiada Autor: „znajdujemy na linji kanału dymowego zasuwy (szybry)". Zdaniem naszem należy tu przyjąć tylko termin „zasuwa", a nie z niemieckiego „szyber".

Str. 54, wiersz 11 pisze Autor: „...piwa takie nazywamy piwami klajstrowatemi".

Uważamy termin „zmącenie skrobiowe" jako lepsze. Skrobia surowa rozgotowana daje koloidalny płyn, który nazywamy kleikiem skrobiowym. Jeżeli skrobia działaniem odpowiednich czynników zostanie przeprowadzona do rozczynu, to nazywamy płyn taki rozczynem skrobi. Zmącenie skrobiowe piwa następuje pod wpływem skrobi przedewszystkiem znajdującej się w formie kleiku, lecz także i w formie słabo - rozpuszczonej, a nawet dobrze rozpuszczonej, lecz wytrąconej działaniem procesu retrogradacji.

Str. 57, wiersz 4 od dołu znajdujemy: Przewracanie słodu... przy pomocy odpowiednich „obracaczy".

Zamiast terminu obracacz mamy tutaj słuszniejszy termin „mieszadło". Słód jest bowiem więcej mieszany niż obracany, a raczej odwracany. Dla tego celu używa się właśnie mieszadło łopatkowe.

Str. 59, wiersz 1. „Przyrządy do odkiełkowania". Odkiełkowanie jest pojęciem działania odwrotnego kiełkowaniu. Powyższy termin jest jeszcze i z tego powodu tutaj nie na miejscu, że na str. 41 nazywa Autor kiełkiem piórko, zaś w tym wypadku rzecz tyczy się korzonków, które mają być odłamane i ostatecznie usunięte.

Str. 62, wiersz 14 od dołu czytamy: Słód zgnieciony zostaje na „śrót" czyli t. zw. mąkę.

Autor podaje najsampierw co rozumie przez śrót i śrótowanie, a następnie nazywa go mąką. To wywołuje bałamuctwo, do którego niema podstaw. Głosuję za terminem „śrót". Może on być dowolnie gruby. Zależnie od nastawienia walcy gniotących, można otrzymać śrót o dobrem ziarnie i dużej ilości mąki, przy innem nastawieniu — grube ziarno i mało mąki. Niema zatem żadnej podstawy do nazywania śróta — mąką.

Str. 65, wiersz 12 od dołu. Kadź zacierną nazywa Autor „zaciernicą".

Lepszym terminem jest „Zaciernia", używana ogólnie w gorzelnictwie.

Na str. 66, podaje Autor, że w warzelni znajdują się: 1) zaciernica, 2) panew, czyli kocioł zacierowy, 3) kadź filtracyjna, 4) panew lub kocioł brzeczkowy, 5) chmielnik lub kosz chmielowy, cedzak.

O terminie zaciernicy piszemy wyżej. Panew względnie kocioł zacierowy są terminami dobremi. Zamiast kadź filtracyjna, uważalibyśmy za lepsze użyć terminu kadzi sączącej. Również zamiast panwi, względnie kotła brzeczkowego lepszy termin byłby „kocioł względnie panew warzelna".

Chmielnikiem nazywamy ogród chmielowy. W browarze mamy natomiast skrzynię, względnie kosz chmielowy, który nazywamy „odchmielaczem". Wreszcie „cedzak" jest jako termin dla odchmielacza również nieodpowiedni, bo cedzakiem możemy nazywać każdy przyrząd sączący. A zwłaszcza worki sączące.

Na str. 67, wiersz 3 od dołu nazywa Autor pozostałości słodowe po odciągnięciu brzeczki piwnej: słodzinami lub młotem. Oba te terminy należy uważać za równoznaczne i dobre. Młótu daję pierwszeństwo, jako terminowi specyficznemu określającemu materjał z browaru. Słodziny stanowią termin, który używa się w innych przemysłach np. w cukrownictwie i przeto nie jest tak charakterystyczny jak młóto.

Na str. 98, pisze Autor: „Jak wygląda chłodnica?"

Chłodnicą nazywamy każdy aparat chłodzący, jest więc pojęciem szerokiem. W ujęciu Autora chodzi o specjalny aparat a mianowicie „Łódź chłodzącą".

Na str. 106, czytamy „o fermentowaniu dolnem i górnem". Terminami właściwemi są tu: Fermentacja typu górnego lub dolnego, względnie drożdże typu dolnego lub górnego, albo krótko: „fermentacja górna lub dolna".

Zamiast terminu „drożdże nasienne" str. 111, wiersz 15, lepszym jest — „drożdże wysiewne".

„Attenuacja" str. 121 — termin bez znaczenia i zbyteczny. W miejsce jego należało wprowadzić, wyjaśnienie zmian zachodzących w brzeczce podczas fermentacji.

Na str. 125, czytamy: „Piwnica leżakowa". Lepsze określenie „piwnica składowa".

Na str. 157, określa Autor smak, jaki występuje przy gotowaniu jako „„smak chlebowy". Jakkolwiek nie można zaprzeczyć, że smak ten przypomina trochę chleb, jednak smakiem chlebowym trudno go określić.

Na tem kończylibyśmy uwagi nasze tyczące się terminologji, co do której wnosimy powyższe zastrzeżenia względnie propozycję poprawek.

Dalsze rozdziały książki a mianowicie obliczenia i tablice są celowe dobrane.

Całość książki robi dobre wrażenie. Stosunkowo mały format książki jest korzystny, gdyż pozwala na wsunięcie jej do kieszeni, zatem zatrzymanie i podczas pracy.

Książka jest napisana gładko z dużą swadą, językiem poprawnym i starannym. Podręcznik „Przewodnik Młodego Piwowara" jest bardzo cennym nabytkiem naszej literatury technicznej. Znaleźć się on powinien w ręku wszystkich młodszych piwowarów i być im wskazaniem w wykonaniu prac codziennych. Przystępna jego forma czyni ten podręcznik jeszcze tem cenny, że może służyć dla ludzi o elementarnem wykształceniu, jako samouczek.

CELE I ZADANIA STACJI DOŚWIADCZALNEJ.

Sprawa założenia stacji doświadczalnej przemysłu piwowarskiego, poruszona w Nr. 8 naszego tygodnika, budzi poważne refleksje. W pierwszym rzędzie nasuwa się pytanie jakie korzyści osiągnąć mogą nasze browary z jej pracy i opieki i czy korzyści te zrównoważą wydatki połączone z utrzymaniem i ufundowaniem tej placówki. Jestem przekonany, że niema dziś w kraju ani jednego browaru, w którym praca odbywałaby się wzorowo tak pod względem technicznym jak i pod względem najekonomiczniejszego wyzyskania urządzeń i któryby pod temi względami nie potrzebował rad i wskazówek. Wielkie nasze browary w tych wypadkach korzystają z wiedzy drogich zagranicznych rzeczoznawców, ze stacji doświadczalnych Berlina, Wiednia, Pragi lub Weihenstephan, na co jednak nie może sobie pozwolić bez poważnego uszczerbku znakomita większość przedsiębiorstw.

Pomijając więc już pracę ściśle naukową, której owoce spożywać będziemy mogli dopiero w dalszej nieco przyszłości, stacja doświadczalna już od chwili założenia będzie niewyczerpanem źródłem korzyści dla browarów współpracując z nimi na polu technicznem i przy koniecznej, a nieuniknionej modernizacji naszych warsztatów pracy, o których mniej lub więcej zaniedbanym stanie nie będę się rozpisywał.

Przez stały naukowy dozór pracy w browarach przez siły wysoce uzdolnione podniesiemy jakość piwa i unikniemy tych strat jakie dziś ponosi nasz przemysł, zazwyczaj poomacku szukający przyczyn niepowodzenia, w przebiega produkcji. Przemysł taki jak piwowarstwo, wyzyskujący pracę fizjologiczną istot żywych, t. j. drożdży i produkujący napój „żywy", nie może i nie powinien istnieć w w. XX bez ścisłego troskliwego dozoru naukowego, inaczej będzie karygodnem marnorawstwem.

Czyż warzenie małowartościowego piwa nie jest niszczeniem surowców, zaprzepaszczaniem uruchomionego kapitału i nie przyczynia się do obniżenia spożycia? Zapobiedz temu może tylko stacja doświadczalna przez dozór produkcji i ciągłe dokształcanie naszych piwowarów.

Piwowar, który skończył szkołę piwowarską, dajmy na to, przed dziesięciu laty, pracując w browarze i nie mając żalnego kontaktu ze środowiskami naukowemi, nie jest w możności przyswajać sobie nowych zdobyczy wiedzy piwowarskiej, do której praca naukowa dorzuca bezustanku nowe obserwacje niejednokrotnie doszczętnie burzące dotychczasowe metody i teorje a wnoszące zawsze coś nowego. Stacja doświadczalna, przez urządzanie corocznych kursów dla piwowarów, dwu czy czterotygodniowych, zaradziłaby temu, dopełniając stan wykształcenia naszych zawodowców do współczesnego poziomu nauki piwowarstwa. Dzisiaj nie możemy się dziwić, że piwowar, który ukończył szkołę piwowarską przed wojną, o tem co za zmiany w piwowarstwie od tego czasu zaszły, ma nieco mgliste pojęcie. Pochłonięty całkowicie pracą w browarze, pozbawiony wszelkiej pomocy naukowej, pomimo najszczerszych chęci i nieraz dużych zdolności nic nie wie, albo bardzo mało o nowych prądach i zdobyczach przemysłu piwowarskiego, które zawdzięczamy pracy zagranicznych stacji doświadczalnych.

I nasza placówka tutaj miałaby również wielkie zadanie do wypełnienia.

Zasadniczem jednak zadaniem stacji doświadczalnej, oczywiście, byłaby praca czysto naukowa, badanie metod i problemów piwowarstwa i szukanie nowych dróg do usprawnienia naszej gałęzi przemysłu.

Są to tylko główne korzyści, jakie odniesie nasz przemysł, decydując się na podniesienie pewnych kosztów związanych z założeniem i utrzymaniem niezbędnej dla siebie placówki.

Podkreślić tu muszę, że założenie stacji doświadczalnej nie będzie ani filantropją ani reprezentacją ale czynem spowodowanym przez dobrze zrozumiany interes własny tych przemysłowców, którzy pracują nietylko dla chwili obecnej, ale i dla jutra. Rozwój całego piwowarstwa w Polsce jak i rozwój poszczególnych browarów jest w wysokim stopniu od tego zależny, a interes własny nakazuje spraw tych nie odkładać do lepszego jutra, które samo się nie polepszy. Pomagajmy sobie sami a Bóg nam pomoże.

Z-et.

ODEZWA W SPRAWIE USTAWY ANTIALKOHOLOWEJ.

Obrońcy ustawy antialkoholowej pomimo, że życie wykazało jej nierealność i konieczność wielu zmian, ogłosili w prasie warszawskiej następującą odezwę:

„Precz z alkoholizmem.

Wielka klęska społeczna, jaką jest pijaństwo—alkoholizm, szerzy się w wolnej Polsce w sposób coraz bardziej zastraszający.

Nieprzeliczone ofiary nałogu tracą zdrowie i życie, zdolność do pracy, zarobki swoje i majątek, gubią uczciwość i duszę, a co najgorsze powodują zwyrodnienie potomstwa.

Zło pogłębia się przez to, że coraz częściej spotykamy się z pijaństwem wśród kobiet i dzieci, wobec czego fatalne skutki zwyczajów pijackich zagrażają już całemu narodowi.

W celu zwalczania alkoholizmu wydana została w roku 1920-ym ustawa przeciwalkoholowa, ale, niewykonywana należycie, nie może spełnić swego doniosłego zadania otrzeźwienia narodu.

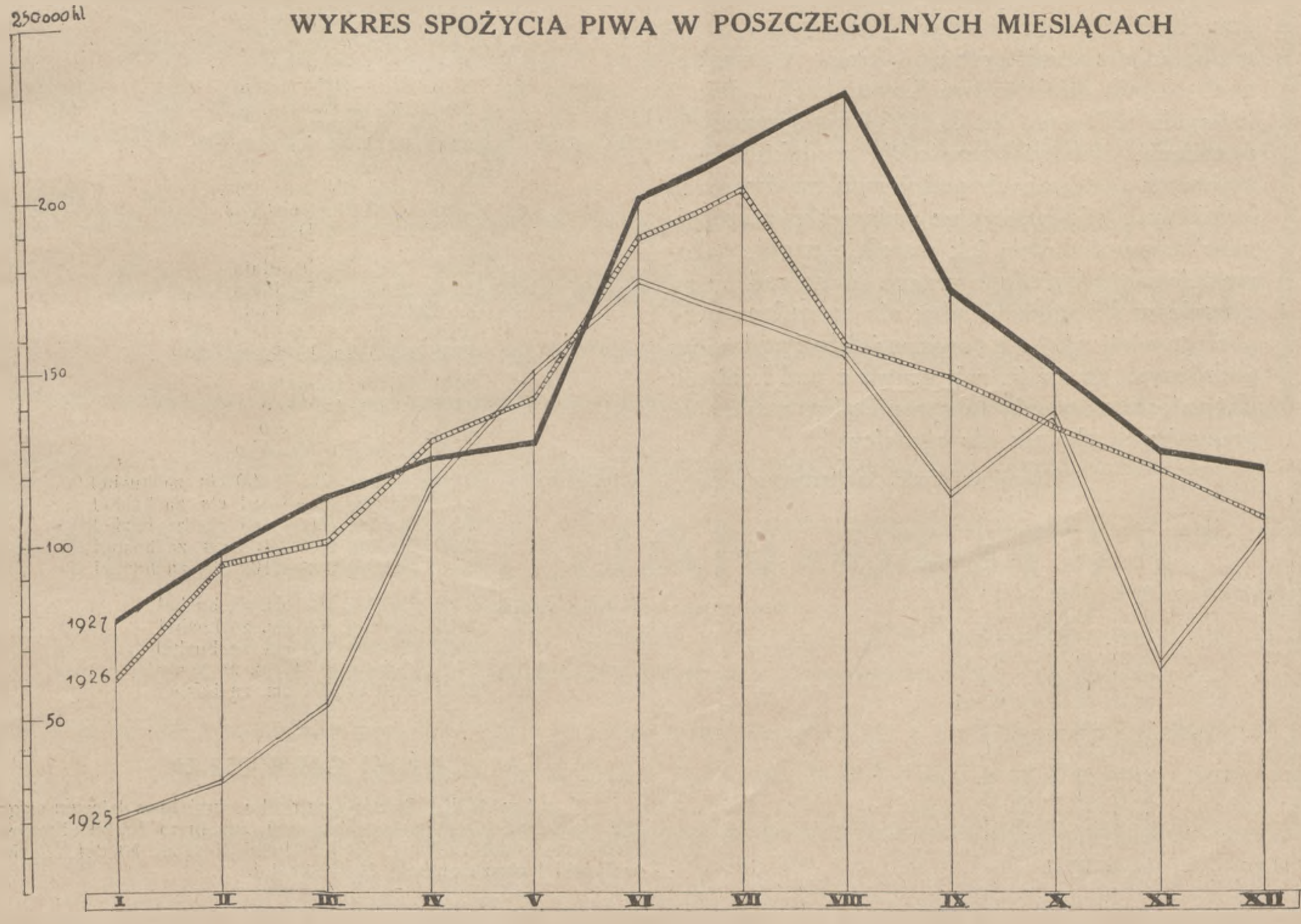
Jednocześnie sfery zainteresowane, szynkarze i wielki kapitał alkoholowy dążą do zniesienia tej zbawiennej ustawy, licząc, że dokona tego nowy Sejm.

Czy można do tego dopuścić? Czy można pozwolić, aby w Polsce wolnej i demokratycznej bezkarnie i bez ograniczeń rozpajano ogół ludności, aby ofiary pijaństwa w niesłychanej liczbie zapełniały nadal szpitale, przytułki, zakłady dla nieuleczalnych, więzienia i zakłady psychjatryczne?...

Do tego nikt kochający Ojczyznę dopuścić nie może.

Wzywamy zatem społeczeństwo, aby przy nadchodzących wyborach żądało od stronnictw politycznych, od kandydatów na posłów i senatorów, jasnego i stanowczego oświadczenia się za utrzymaniem Ustawy Przeciwalkoholowej bez zmian, w całej pełni oraz za ścisłem i energicznem jej wykonaniem, a to w imię dobra publicznego i najżywotniejszych inte-

WYKRES SPOŻYCIA PIWA W POSZCZEGOLNYCH MIESIĄCACH



resów Najjaśniejszej Rzeczypospolitej. Następują podpisy".

Jak widzimy, sfery domagające się utrzymania Ustawy Przeciwalkoholowej, zajmują fanatycznie nieprzejednane stanowisko, niedopuszczające żadnych zmian. Czas nie wszystkich uczy.

Z RYNKU CHMIELU.

Na rynku chmielu panuje narazie cisza. Plantacje posiadają jeszcze pewne zapasy, jednakże mogą w obecnej chwili, z powodu zaopatrzenia się wszystkich browarów, sprzedawać wyłącznie na eksport. Lepszych gatunków chmielu nie posiadają już plantatorzy zupełnie. Są natomiast gatunki pośledniejsze. Brak tranzakcji tak na rynku chmielowym jak i na eksport utrudnia orientację co do cen. Należy je jednak określać w granicach od kilkunastu do dwudziestu kilku dolarów za cetnar (50 kg.). Według obliczeń statystycznych potrzeby naszego rynku nie przekraczają 12.000 cetnarów rocznie. Krajowa produkcja oczywiście winna pokryć je ze znaczną nadwyżką przeznaczoną na eksport. Nie bacząc na to, daje się zauważyć znaczny import chmielu zagranicznego, którego ilość oficjalna statystyka urzędowa za rok ubiegły wykazała 5.130 ctn. Tłumaczy się to znacznemi ułatwieniami kredytowemi, jakie dają importerzy zagraniczni, jak również niskiemi cłami, które wynosząc obecnie 170 złotych za 100 kg. towaru, są o wiele niższe od ceł niemieckich i czeskich. W celu ochrony plantacji od szkodników, jak również poprawy gatunku polskiego chmielu, zawiązało się niedawno w Lublinie Towarzystwo chmielarskie, do którego zgłosiła akces znaczna ilość plantatorów. Należy przypuszczać, że liczba członków tej pożytecznej organizacji będzie wzrastała z każdym rokiem.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Sprzedaż piwa na peronach kolejowych. Otrzymaliśmy od Ministerstwa Komunikacji pismo Nr. S. 68/28 następującej treści: „W odpowiedzi na pismo z dnia 7 lutego 1928 roku Ministerstwo Komunikacji zawiadamia, że wydany w porozumieniu z Ministerstwem Spraw Wewnętrznych okónik Ministerstwa Komunikacji z dnia 2 listopada 1927 roku Nr. S. 1013/27 w sprawie zapewnienia należytej czystości produktów spożywczych podawanych podróżnym na dworcach kolejowych, nie może ulec zmianie; w szczególności piwo, podobnie jak wszelkie napoje gazowe, nie może być dopuszczone do sprzedaży na peronie w szklankach, gdyż nie sprzedane przy pociągu wietrzeje i nie powinno już być podawane podróżnym, co się jednak usuwa z pod kontroli. Natomiast podawania na peronie piwa z syfonów przenośnych okólnik nie ogranicza".

Naczelnik Wydz. Sanitarnego

(-)

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	22/II. 41.50 — 42 zł.
	23 II. 41.50 — 41.75 zł.
	24/II. 41.50 — 42 zł.
	25/II. 41.50 — 42 zł.
	27/II. 42 zł.
	28/II. 41.50 — 42 zł.
Bydgoszcz	23/II. 40 — 41 zł.
	25/II. 40 — 41 zł.
Katowice.	22/II. 51 — 54 zł.
	23/II. 51 — 54 zł.
	25/II. 51 — 54 zł.
	28/II. 51 — 54 zł.
Wilno.	17/II. 43 zł.
Poznań.	22/II. 39.50 — 41 zł.
	24/II. 39.50 — 41 zł.
	25/II. 39.50 — 41 zł.
	27/II. 39.50 — 41 zł.
Berlin.	22/II. 221 — 275 mk. n.
	23/II. 221 — 278 mk. n.
	24/II. 221 — 280 mk. n.
	25/II. 221 — 280 mk. n.
	27/II. 221 — 280 mk. n.
	28/II. 221 — 280 mk. n.
Hamburg	22/II. 12.[illegible]5 flh. Dun. Ros.
	23 II. 12.40 flh. Dun. Ros.
	25/II. 12.40 flh. Dun. Ros.
	27/II. 12.40 flh. Dun. Ros.
	28/II. 12.50 flh. Dun. Ros.
	2 /II. 12.30 flh. La Plata
	23/II. 12.50 flh. La Plata
	2 /II. 12.45 flh. La Plata
	27/II. 12.45 flh. La Plata
	28/II. 12.45 flh. La Plata
	22/II. 12 flh. Marokko
	23/II. 12 flh. Marokko
	25 II. 11 flh. Marokko
	27/II. 11.90 flh. Marokko
Chicago.	21/II. Malting 91 — 100 cts. za bushel
	23/II. Malting 89 — 101 cts. za bushel
	24/II. Malting 89 — 101 cts. za bushel
	25/II. Malting 93 — 102 cts. za bushel
	27/II. Malting 90 — 102 cts. za bushel
Nowy York.	22/II. Malting 103 cts. za bushel
	24/II. Malting 103 cts. za bushel
	25/II. Malting 101 cts. za bushel
	27/II. Malting 103½ cts. za bushel
	28/II. Malting 104 cts. za bushel

CENY CHMIELU.

Lwów 16/II. Sytuacja na rynku chmielu w dalszym ciągu nie zmieniona Tendencja słaba przy zupełnym braku obrotów. Notowano w dol. za 50 kg. Chmiel lubelski prima 50 dol., chmiel wołyński i niższe gatunki 35 — 40 dol.



CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 150.—; ½ str. Zł. 80.—; ⅓ str. zł. 60—; ¼ str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.